

# Cari de poisson à la réunionnaise

**Pour 4 personnes :**

- 800 g de dos de cabillaud coupé en 4 pavés
- 2 gros oignons
- 2 càs d'huile
- 3 belles gousses d'ail
- 1 càs de thym surgelé ou une branche de thym
- 4 càs de sauce d'huître (facultatif)
- 2 grosses tomates ou trois plus petites
- 1 càc de sel
- 1 dosette de safran en poudre
- le zeste d'un citron vert



En accompagnement, compter 60 à 70g de riz cru /personne

Hachez l'ail, le sel, le thym et les zestes du citron vert.

Dans une marmite ou une grande sauteuse, mettez l'huile avec les oignons émincés ainsi que le mélange pilé. Faites bien revenir sur feu moyen à vif en mélangeant régulièrement ; au bout de 3 à 5 minutes, ajoutez le safran et mélangez à nouveau.

Coupez vos tomates en cubes, ajoutez-les à la préparation, mélangez bien et laissez cuire 3 à 5 minutes puis ajoutez le poisson, la sauce huître par dessus et versez 15 cl d'eau pour mouiller le tout. Mélangez la sauce en prenant soin de ne pas abîmer les dos de cabillaud, couvrez et laissez mijoter 15 minutes ou le temps que le poisson soit cuit.

Dans vos assiettes, mettez du riz, un pavé de cabillaud par personne, nappez de sauce et régalez-vous !